

Jean Emmanuel

& Co

Marbré chocolat framboise



Ingédients

Préparation : 40min Cuisson : 30 minute Repos : 2heures

Marbré

90g de beurre pommade
127g de sucre
97g d'œuf
9g de levure
1 gousse de vanille
37g de crème
142g de farine
10g de cacao+10g de lait
10g de lait

20g de miel
35g de beurre

Ganache montée chocolat noir

99g de chocolat
198g de crème
99g de crème froide

Glaçage rocher lait

250g de chocolat au lait
40g d'huile de pépin de raisin
60g de pralin

Ganache chocolat à la framboise

185g de chocolat noir 60%
125g de purée de framboise

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !

Jean Emmanuel

& Co

Déroulé de la recette

Biscuit marbré

Préchauffer le four à 180°.

Dans la cuve du robot, mélanger le beurre pommade et le sucre. Lorsque le mélange est homogène, ajouter les œufs.

Quand les œufs sont intégrés, ajouter la farine, la vanille et la levure. Et enfin verser la crème.

Une fois le mélange homogène, divisez la pâte en deux. Ajouter le cacao et le lait dans un des deux bols.

Chemiser votre moule, et verser la pâte en plusieurs fois (une fois au chocolat, une nature, une au chocolat etc.).

Enfourner pour 30 minutes.

Ganache au chocolat à la framboise

Dans une casserole, faites chauffer la purée de framboise et le miel.

Faites fondre le chocolat au bain marie.

Ajouter la purée de framboise, en plusieurs fois au chocolat fondu.

Lorsque la ganache atteindra 40°, ajouter le beurre, et mixer au mixer plongeant pour parfaire l'émulsion. Filmer au contact et réserver.

Ganache montée

A commencer la veille.

Réaliser une ganache classique avec le chocolat et 198g de crème.

Ajouter ensuite la crème froide.

Filmer au contact et réserver.

Le jour du montage, monter votre crème au robot. Dès que les marques du fouet apparaissent, attendre 1 minute ou deux et arrêter de fouetter.

Jean Emmanuel & Co

Glaçage rocher

Faire fondre le chocolat.

Ajouter ensuite l'huile de pépin de raisin et le pralin. Et réserver.

Montage

Lorsque le marbré est froid, percer des tubes à l'aide d'une paille.

Remplir les trous de ganache au chocolat à la framboise. Et réserver au réfrigérateur 30 minutes pour que la ganache fige.

Couler dessus le glaçage rocher et recouvrir le marbrer. Et réserver au réfrigérateur pendant 20 minutes.

A l'aide d'une poche munie d'une douille saint honoré, pocher de la ganache montée au chocolat.

Terminer avec de la décoration (glaçage rocher étalé et passé au réfrigérateur et framboise).

